



ผู้หญิง กับ

สุราพื้นบ้าน

ชุมชนสะเอียบ

เยาวลักษณ์ ยานุช  
ศิริพร ยอดกมลศาสตร์

# ผู้หญิงกับสุราพื้นบ้าน

## ชุมชนสะเอียบ



# ผู้หญิงกับสุราพื้นบ้าน

## ชุมชนสะเอียบ

พิมพ์ครั้งแรก

กุมภาพันธ์ 2559

ผู้เขียน

เยาวลักษณ์ ยานูช

ศิริพร ยอดกมลศาสตร์

บรรณาธิการบริหาร ดร. นพพล วิทย์วรพงศ์

กองบรรณาธิการ พงศกร เรืองเดชขจร

สมทิพ วัฒนพงษ์วานิช

วิศรุต ภูโหมทอง

รูปเล่ม

R2

พิมพ์ที่

โรงพิมพ์เดือนตุลา

จัดพิมพ์โดย

ศูนย์วิจัยปัญหาสุรา

โทรศัพท์/โทรสาร 02 218 6299

สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://www.cas.or.th>

## คุยกับ ศวส.



หนังสือ "ผู้หญิงกับสุราที่บ้าน ชุมชนสะเอียบ" เป็นเล่มเล็กๆ หนึ่งของการพยายามสร้างความเข้าใจระหว่างชุมชนที่มีอาชีพและรายได้หลักจากการผลิตสุราที่บ้านกับสังคมภายนอก โดยคาดหวังว่าจุดเริ่มต้นจากความเข้าใจนี้จะนำไปสู่การจัดการปัญหาสุราที่บ้านที่เหมาะสมในวันข้างหน้า






ต้นเรื่องของหนังสือคือผลงานวิจัยเรื่อง "ผู้หญิงกับการจัดการ 'สุราที่บ้าน' ของชุมชนสะเอียบ อำเภอสอง จังหวัดแพร่" ของผู้เขียน (เยาวลักษณ์ ยานุช) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของชุดโครงการวิจัยสุราภาคเหนือ ตอนบน : การควบคุมของท้องถิ่นในมุมมองสตรีนิยมที่มี ดร.ไพบุลย์ เองสุวรรณ ภาควิชาสตรีศึกษา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เป็นหัวหน้าโครงการ ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากศูนย์วิจัยปัญหาสุรา (ศวส.) และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

หนังสือเล่มนี้ได้ทอนเนื้อหาบางส่วนของผลงานวิจัยออกไป และเพิ่มเติมข้อมูลบางอย่าง รวมถึงมีการจัดลำดับเรื่องราวใหม่ โดยคาดหวังว่าจะทำให้ผู้อ่านลำดับเรื่องราวได้ง่ายขึ้น

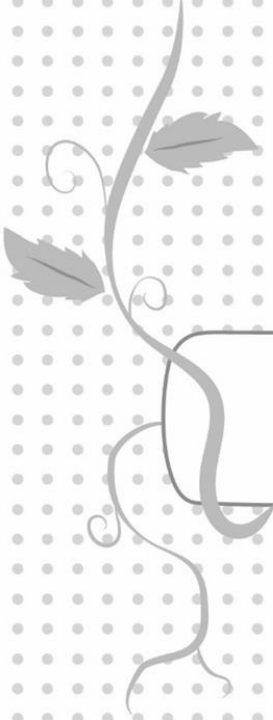
ในเล่มฉายภาพให้เห็นพัฒนาการของการผลิตสุราพื้นบ้านเพื่อขายของชุมชนสะเอียบในยุคสมัยต่างๆ บทบาทของผู้หญิงสะเอียบกับสุราพื้นบ้าน ทั้งด้านการผลิต การค้า การเป็นแรงงาน ตลอดจนจนถึงการเป็นผู้ดื่มแอลกอฮอล์ โดยมีมิติเรื่องเพศเข้ามาเกี่ยวข้อง ปิดท้ายด้วยการมองเศรษฐกิจสุราในวิถีชุมชน เป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง

ศูนย์วิจัยปัญหาสุรา

# สารบัญ

	หน้า
 เกริ่นนำ	9
 ชุมชนสะอาด ชุมชนผลิตสุราพื้นบ้าน	13
 ผู้หญิงสะอาดกับสุราพื้นบ้าน	31
 เศรษฐกิจสุราพื้นบ้านภายใต้วิถีชุมชน	49
 เอกสารประกอบการเขียน	55





ผู้หญิง กับ

สุราพื้นบ้าน

ชุมชนสะเทียบ





# เกริ่นนำ



ตำบลสะเอียบ อำเภอสอง จังหวัดแพร่ เป็นที่รู้จักกันทั่วไปในเรื่องการค้าด้านการสร้างเขื่อนแก่งเสือเต้น ซึ่งจะมีผลกระทบต่อระบบนิเวศ ตลอดจนวิถีชีวิตของชาวบ้านในแถบนั้น และเข้าร่วมคัดค้านโครงการจัดการน้ำของรัฐ 3.5 แสนล้านบาท

ในอีกมิติหนึ่ง สะเอียบมีชื่อเสียงเรื่องการผลิตสุราพื้นบ้าน โดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดส่งเสริมให้ "เหล้าสะเอียบ" เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป (OTOP: One Thumbon One Product) ของจังหวัด และชี้แนะแนวทางในการพัฒนาคุณภาพผลผลิตและบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการช่วยด้านการตลาดให้กับผู้ผลิตสุราพื้นบ้านชุมชนสะเอียบทำให้ "เหล้าสะเอียบ" ได้รับความนิยมมากในภาคเหนือตอนบน ทั้งพะเยา เชียงราย น่าน และบางส่วนของเชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง รวมถึงถูกส่งไปยังจังหวัดอื่นๆ ในภาคเหนือตอนล่าง เช่น ตาก พิจิตร โลก สุโขทัย และภาคกลาง ภาคตะวันออก ตามสายเครื่องบินเล็กน้อย นอกจากนั้นโรงงานขนาดใหญ่บางแห่งในชุมชนได้รับเชิญไปร่วมออกงานโอท็อปที่กรุงเทพฯ

เป็นประจำ จึงมักมีลูกค้าในชนภาคกลางบางพื้นที่สั่งซื้อเป็นประจำด้วย

สำหรับชาวสะเอียบ การผลิตสุราพื้นบ้านเป็นรายได้หลักที่หล่อเลี้ยงชุมชน สร้างงานสร้างอาชีพ ให้การศึกษาที่ดีแก่ลูกหลาน และให้ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น รวมทั้งสนับสนุนการขับเคลื่อนกิจกรรมการอนุรักษ์และขบวนการคัดค้านโครงการเขื่อนแก่งเสือเต้น ดังนั้น การผลิตสุราพื้นบ้านจึงไม่เพียงแต่เกี่ยวข้องกับเรื่องเศรษฐกิจ แต่ได้ผนวกเรื่องวิถีชีวิตผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงระบบนิเวศ สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมชุมชน ชาวบ้านจึงจำเป็นต้องต่อสู้ต่อรองผลประโยชน์ภายใต้สังคมทุนนิยมกับการเมือง

ภายใต้บริบทจังหวัดแพร่ที่มีการผลิตสุราพื้นบ้านมากเป็นอันดับหนึ่งของประเทศ และมีข้าราชการในท้องถิ่น ตลอดจนนักการเมือง ให้การสนับสนุนและยกชูการผลิตสุราพื้นบ้านเป็นนโยบายของจังหวัด แต่ในขณะเดียวกัน จังหวัดแพร่ก็มีกลุ่มบุคคลทำงานรณรงค์ "พื้นที่ปลอดเหล้า" ซึ่งไม่ค่อยได้รับความร่วมมือจากผู้คนในจังหวัดเท่าที่ควร เนื่องจากเน้นนำเสนอว่าการดื่มเป็นโทษในลักษณะเหมารวม ส่วนการใช้มาตรการทางกฎหมายบังคับก็ได้ผลชั่วคราวช่วยยามเท่านั้น

ท่ามกลางสถานการณ์ความขัดแย้ง การแย่งชิงนิยามความหมายของสุราที่ซ้อนทับหลายชั้นหลายมิติ ผู้หญิงในชุมชนเป็นกลุ่มคนที่ไม่ค่อยได้รับความสนใจ ทั้งที่ผู้หญิงมีบทบาทหลายสถานะในชุมชน การศึกษา

"ผู้หญิงกับการจัดการสุราพื้นบ้านชุมชนสะเอียบ" ซึ่งทำการศึกษา ณ บ้านดอนชัย หมู่ที่ 1 และบ้านดอนชัยสักทอง หมู่ที่ 9 ตำบลสะเอียบ อำเภอสอง จังหวัดแพร่ (ซึ่งเดิมทั้งสองหมู่บ้านเป็นหมู่บ้านเดียวกัน คือบ้านดอนชัย หมู่ที่ 1 แต่ได้แยกหมู่บ้านในช่วงที่รัฐบาลมีโครงการกองทุนหมู่บ้าน) จึงถือเป็นการเปิดมิติพิเศษภาวะต่อประเด็นการผลิตและการบริโภคสุรา ผลกระทบที่เกิดจากการดื่มสุราและการจัดการปัญหาในชุมชน และแนวทางการจัดการปัญหาสุราพื้นบ้านในสังคมไทย

ชาวสะเอียบนิยามความหมายคำว่า “สุรา” และ “สุราพื้นบ้าน” แตกต่างกัน

“สุรา” หมายถึงเหล้าที่ผลิตโดยบริษัทธุรกิจขนาดใหญ่หาซื้อได้ง่าย มีขายทั้งในห้าง ตลาดในเมืองใหญ่ และร้านค้าในชุมชน

“สุราพื้นบ้าน” หรือ “เหล้าพื้นบ้าน” หมายถึงเหล้าที่ชาวบ้านต้มกลั่นเอง เป็นวิสาหกิจชุมชน ส่วนใหญ่มีขายตามตลาดท้องถิ่น เช่นร้านค้าในชุมชน

สำหรับชาวสะเอียบ “สุรา” เป็นเหล้าที่ไม่สามารถทราบกระบวนการผลิตและส่วนผสม เมื่อซื้อมาดื่มแล้วมีกลิ่นฉุน หลังจากดื่มแล้วรุ่งเช้าจะมีอาการเมาค้าง มีน เวียนศีรษะ หากดื่มในปริมาณมากจะไม่สามารถทำงานตามปกติได้ ส่วน “สุราพื้นบ้าน” ผู้ดื่มทราบกระบวนการผลิตและส่วนผสม มีความเชื่อมั่นในสุราพื้นบ้านที่ตนเองผลิตว่ามีความปลอดภัยและมีคุณภาพดี เมื่อดื่มแล้วรุ่งเช้าจะไม่มีอาการเมาค้างหรือไม่รู้สึกรมึนเวียนศีรษะ สามารถทำงานได้ตามปกติ

# ชุมชนสะเอียบ

## ชุมชนผลิตสุราพื้นบ้าน



สะเอียบเป็นชุมชนที่ก่อตั้งมานานกว่า 200 ปี ในอดีตชาวบ้านจากหมู่บ้านทุ่งวัวแดง อำเภอสากเหล็ก จังหวัดน่าน ได้มาล่าสัตว์และเก็บหาของป่าในพื้นที่ป่าแม่ยม (หรืออุทยานแห่งชาติแม่ยมในปัจจุบัน) เมื่อเห็นว่าพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์จึงแผ้วถางเพื่อทำไร่ นา ตั้งรกราก และขยายตัวเป็นชุมชนที่ใหญ่ขึ้น ชาวสะเอียบยึดถือประเพณีและความเชื่อดั้งเดิมเกี่ยวกับผีและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ปกปักรักษาวงศ์ตระกูล บ้านเมือง ไร่นา ระบบเหมืองฝาย แม่น้ำ และป่าเขา อย่างเหนียวแน่นมาจนถึงปัจจุบัน

ในยุคที่มีการปกครองด้วยระบอบเจ้าเมืองหรือเจ้าหลวง สะเอียบถือเป็นพื้นที่นาหลวง และล่าสัตว์ป่าเพื่อส่งเป็นส่วยให้กับเจ้าหลวงที่เมืองน่าน เนื่องจากพื้นที่แถบนั้นเป็นป่าไม้สักทองที่อุดมสมบูรณ์มากแห่งหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เมื่อมีการเปิดให้สัมปทานป่าไม้โดยรัฐบาลสยาม (ต่อเนื่องถึงยุครัฐบาลไทย) พื้นที่ป่าแม่ยมทั้งฝั่งตะวันตกและฝั่งตะวันออกจึงถูกสัมปทานตัดไม้หลายยุคสมัย ทั้งโดยบริษัทต่างชาติและ

บริษัทไทยชาวบ้านต่างเรียนรู้การตัดไม้และการใช้ประโยชน์จากต้นไม้สักขนาดใหญ่ ทั้งเพื่อการปลูกสร้างบ้าน ทำเฟอร์นิเจอร์ และการขายไม้ให้กับพ่อค้าต่างถิ่นได้เงินเป็นกอบเป็นกำ มีทุนสะสมสำหรับซื้อช้างและอุปกรณ์สำหรับทำไม้ ต่อมาอาชีพตัดไม้ต้องหยุดลงเมื่อทั่วโลกให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ รัฐบาลไทยประกาศเลิกสัมปทานป่าไม้

ต่อมารัฐมีนโยบายก่อสร้างเขื่อนขนาดใหญ่ในลำน้ำยม เขื่อนดังกล่าวจะส่งผลกระทบต่อตรงกับชุมชนสะเอียบ เพราะจะทำให้ที่ทำกินและป่าไม้ต้องถูกน้ำท่วม ชาวบ้านต้องถูกอพยพออกจากพื้นที่เพื่อความอยู่รอดของชุมชน ชาวบ้านจึงรวมตัวกันต่อสู้คัดค้านโครงการดังกล่าวพร้อมกับหันมาให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ป่าแม่ยม

การเคลื่อนไหวคัดค้านโครงการเขื่อนแก่งเสือเต้นในยุคแรกมีความขัดแย้งระหว่างรัฐกับชาวบ้านสูงมาก ภาครัฐทั้งส่วนกลางและในจังหวัดแพร่มองว่าชาวสะเอียบเห็นแก่ตัว ไม่ยอมเสียสละเพื่อส่วนรวม รัฐจึงตั้งงบประมาณต่างๆ ที่จะใช้เพื่อพัฒนาชุมชนและโครงการสาธารณูปโภคที่จำเป็นสำหรับชุมชนออกทั้งหมด โดยอ้างว่าอย่างไรเสียพื้นที่ดังกล่าวก็ต้องถูกสร้างเขื่อนอยู่แล้ว ต้องอพยพโยกย้ายชุมชน การพัฒนาต่างๆ จึงต้องงดไว้ก่อน จะได้ไม่เสียงบประมาณโดยเปล่าประโยชน์

เมื่อไม่ได้รับงบประมาณจากรัฐ ชาวสะเยียบต้องพยายามหาทางออกอาชีพเกษตรกรรมไม่สามารถสร้างรายได้ที่เพียงพอ ชาวบ้านต้องหาช่องทางสร้างรายได้ใหม่ๆ การทำเหล้าเพื่อขายอย่างจริงจังเป็นทางเลือกหนึ่งในยุคนั้น เพราะสามารถสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำเพื่อใช้จ่ายในครัวเรือน และคนทำเหล้าได้ร่วมกันบริจาคเงินเพื่อใช้พัฒนาชุมชน ทดแทนงบประมาณจากรัฐที่ถูกตัด รวมทั้งการใช้เพื่อรณรงค์ต่อสู้เรื่องเชื้อนและการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้

ในเวลาต่อมา รัฐมีนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน อนุญาตให้มีการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน ชาวสะเยียบจึงรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน ผลิตเหล้าส่งขายในจังหวัดทางภาคเหนือและทั่วประเทศ การทำเหล้าพื้นบ้านได้กลายเป็นเศรษฐกิจหลักของชุมชน และทำให้เกิดกิจกรรมการผลิตอื่นๆ มากมาย แต่ละครัวเรือนมีฐานะทางการเงินดีขึ้นสะสมทุนได้มากขึ้น ชาวสะเยียบส่วนใหญ่สร้างบ้านใหม่โดยการรื้อถอนบ้านหลังเดิมที่เป็นไม้เก่า ซื่อไม้และวัสดุก่อสร้างเพิ่มเติมเพื่อทำบ้านไม้ที่มีแบบทรงทันสมัยและสะดวกสบายมากขึ้น มีรถยนต์ที่ใช้บรรทุกสิ่งของในกิจการค้าเหล้าและรถยนต์ส่วนตัวที่มีราคาแพงมากขึ้น เจ้าของโรงงานที่มีรายได้มากพอมักซื้อที่ดินหรือทรัพย์สิน บางรายซื้อที่ดินในเมืองหรือนอกชุมชนเก็บไว้ บางรายขยายโรงงานผลิตออกไปนอกชุมชนที่ใกล้เมืองมากขึ้นด้วย แต่ยังคงการผลิตบางส่วนบางขั้นตอนไว้ที่ชุมชน



ความเป็นอยู่ของชาวสะเอียบเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตค่อนข้างมาก ชุมชนสะเอียบในวันนี้มีวิถีชีวิตแบบชุมชนเมืองทันสมัยผสมผสานกับความเป็นชนบท แตกต่างจากชุมชนชนบทห่างไกลทั่วไป แต่วิถีชีวิตพื้นบ้าน ประเพณีและความเชื่อหลายประการยังคงยึดถือปฏิบัติ เช่น ความเชื่อเรื่องผีรักษา ผีบ้านผีเมือง ผีประจำตระกูล ประเพณีประจำปี ต่างๆ รวมทั้งวัฒนธรรมการกินที่ยังคงนิยมอาหารจากธรรมชาติและผักพื้นบ้าน

## เหล้าพื้นบ้านยุคสัมปทานไม้

ในอดีตชุมชนสะเอียบมีคนต่างถิ่นเข้ามาอยู่ในชุมชนน้อยมาก ชาวสะเอียบต้มเหล้าไว้ดื่มกินในครัวเรือนและเก็บไว้ติดบ้านเพื่อใช้ในพิธีกรรมความเชื่อเพียงเล็กน้อยเท่านั้น และจะมีการต้มมากขึ้นเพื่อใช้ในการประเพณีต่างๆ ไม่ได้เน้นการซื้อขาย

เมื่อรัฐให้สัมปทานไม้ป่าแม่ยมจึงเริ่มมีคนต่างถิ่นจำนวนมากเข้ามาอาศัยอยู่ในพื้นที่ป่าและในชุมชนที่ละหลายเดือน ทั้งพ่อค้าไม้ คนรับจ้างทำไม้ ชักลากไม้ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ชาย มักขอซื้อเหล้าจากชาวบ้านไปดื่มกินเป็นประจำ ทำให้ผู้หญิงในสะเอียบหลายคนใช้เวลาว่างเว้นจากการทำการเกษตรมาต้มเหล้าเพื่อขายให้คนต่างถิ่น

การต้มเหล้าเพื่อขายในยุคนี้ใช้ถังปื๊บเป็นหม้อต้ม ได้สุราครั้งละ 1-2 ขวด ต่อมาจึงใช้ถังแดงขนาดเล็ก ต้มสุราได้ครั้งละ 4-5 ขวดช่วงแรกใช้ปลายข้าวที่ได้จากการสีข้าวในแต่ละครั้ง ต่อมามีการแบ่งข้าวส่วนหนึ่งที่ได้จากการทำนาข้าวไว้กินมาต้มเหล้าขาย เมื่อเหล้าขายดีมากขึ้นจึงเริ่มซื้อปลายข้าวจากในเมืองมาหมักต้มเหล้ามากขึ้นตามไปด้วย

## เหล้าพื้นบ้านยุคทำไม้เถื่อน

หลังจากรัฐบาลประกาศปิดป่า เลิกสัมปทานไม้ การตัดไม้เถื่อนเพื่อขายยังคงมีอยู่ในพื้นที่ ทั้งโดยชาวบ้านในพื้นที่และคนต่างถิ่น พ่อค้าจากภายนอกยังคงมาสั่งซื้อไม้จากคนตัดไม้อย่างต่อเนื่องมาอีกสิบกว่าปีก่อนที่ชาวบ้านจะเลิกการตัดไม้อย่างเด็ดขาด ในระหว่างที่มีการทำไม้เถื่อน ชาวสะเทียบหลายครอบครัวมีรายได้เป็นกอบเป็นกำจากการต้มเหล้าเพื่อขายที่เริ่มทำกันอย่างเป็นล่ำเป็นสันมากขึ้น แต่ก็ยังคงเป็นการทำแบบหลบๆ ซ่อนๆ จากการตรวจจับของสรรพสามิต หลายครอบครัวที่เกรงกลัวการจับกุมและไม่อยากลงทุนก็รับจ้างทำงานในกระบวนการผลิตเหล้าแทน ทุกครอบครัวเริ่มมีรายได้มากขึ้นและไม่มีภาระหนี้สินใดๆ

การทำเหล้าเถื่อนกับการทำไม้เถื่อนให้รายได้ที่ดีแต่ก็มีความยากลำบากที่ไม่ต่างกัน ชาวบ้านต้องต่อสู้ดิ้นรน หลายครั้งชาวบ้านผู้หญิง

ต้องรวมกลุ่มสกัดกั้นรถตรวจจับของสรรพสามิต ทั้งเจรจาอ่อนวอน หรือ บางครั้งใช้กำลังต่อสู้

เหล้าสะเอียบยุคนี้ได้รับความนิยมจากคนต่างถิ่นมากขึ้นจากการบอกต่อๆ กับชุมชนภายนอก การต้มเหล้าได้พัฒนามาใช้ถังแดงขนาด 200 ลิตร ต้มกลั่นได้ครั้งละประมาณ 40 ขวดหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า "หนึ่งตั้ง" และเริ่มมีการคิดค้นวิธีการผ่อนแรง เช่น การเปลี่ยนน้ำในกระทะโดยใช้ระบบลั่นน้ำด้วยสายยางทำให้ไม่ต้องออกแรงโดยใช้ขันหรือ ถังตักน้ำออกจากกระทะ เริ่มมีการจ้างงานในชุมชน เช่น จ้างขนฟืน ผ่าฟืน 닝ข้าว หมักข้าว ต้มเหล้า และมีการเลี้ยงหมูเพื่อเพิ่มรายได้ โดยนำส่าเหล้าที่เหลือจากการต้มกลั่นไปเป็นอาหารให้หมู

## เหล้าพื้นบ้านยุคอนุรักษ์ป่า

เมื่อรัฐบาลประกาศยกเลิกสัมปทานทำไม้ในพื้นที่ป่าบกทั้งหมด หรือที่เรียกกันว่า "ปิดป่า" ในปีพ.ศ.2532 และต่อมามีโครงการก่อสร้างเขื่อนแก่งเสือเต้นบนแม่น้ำยมพื้นที่ตำบลสะเอียบ อำเภอสอง จังหวัดแพร่ ทำให้ต้องอพยพชาวบ้าน 4 หมู่บ้าน ที่จะกลายเป็นพื้นที่น้ำท่วม คือบ้านดอนชัย บ้านดอนสักทอง บ้านดอนแก้ว และบ้านแม่เต็น ส่งผลให้ชาวบ้านมีการรวมตัวคัดค้านโครงการฯ และเพื่อความอยู่รอดของชุมชน ชาวบ้านจึงเลิกอาชีพตัดไม้และหันมาให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ป่าแม่ยม

เนื่องจากชาวสะเอียบเคยมีรายได้จากการทำไม้เป็นกอบเป็นกำ เมื่อต้องเลิกอาชีพตัดไม้ แม้จะยังคงทำอาชีพเกษตรกรรม แต่ก็ไม่สามารถสร้างรายได้เท่ากับการทำไม้ ประกอบกับการเคลื่อนไหวคัดค้านโครงการเขื่อนแก่งเสือเต้นในยุคแรก มีความขัดแย้งระหว่างรัฐกับชาวบ้านสูงมาก รัฐจึงตั้งงบประมาณเพื่อพัฒนาชุมชนและโครงการสาธารณูปโภคที่จำเป็นสำหรับชุมชนออกไปทั้งหมด เหตุการณ์เหล่านี้ได้สร้างความกดดันด้านเศรษฐกิจและความคับข้องใจให้กับชาวบ้านเป็นอันมาก ชาวบ้านต้องพยายามหาทางออก ต้องหาช่องทางหลากหลายในการสร้างงานสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชน ซึ่งการต้มเหล้าเพื่อขายอย่างจริงจังเป็นทางเลือกหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำ ทั้งเพื่อใช้จ่ายในครัวเรือน รวบรวมเงินมาใช้พัฒนาชุมชนทดแทนงบประมาณรัฐที่ถูกตัดออกไปทั้งหมด และนำมาใช้เพื่อการรณรงค์ต่อสู้คัดค้านการสร้างเขื่อน การอนุรักษ์ป่า

ชาวสะเอียบหันมาฟื้นฟูภูมิปัญญาการทำเหล้าพื้นบ้านเพื่อขายควบคู่กับการทำเกษตรกรรม และเริ่มต้มเหล้าขายให้กับพ่อค้าทั้งในและนอกชุมชนที่รับซื้อไปขายต่อ รวมถึงเริ่มหันมาทำการค้าขายเหล้าเอง โดยออกไปต่างถิ่นเพื่อหาลูกค้าประจำที่รับซื้อเพื่อนำไปขายต่อ เรียกกันว่า "ขาเหล้า" เหล้าสะเอียบยุคนี้ขายดีมากและเป็นที่ต้องการของตลาดในพื้นที่ต่างๆ ในหลายจังหวัด ชาวบ้านต่างพากันขายอุปกรณ์การทำไม้ ช้าง ล้อเกวียน ควายที่ใช้เทียมเกวียนตอนทำไม้ นำเงินทุนมาซื้อรถยนต์

กระบะเพื่อค้าขายเหล้าแทน อย่างไรก็ตาม เหล้าสะเอียบยุคนี้เป็นเหล้าไม่ถูกต้องตามกฎหมายหรือที่เรียกกันว่า "เหล้าเถื่อน" จึงต้องหลบซ่อนและหลบหนีการจับกุมของสรรพสามิตที่เข้ามาตรวจจับอยู่เป็นประจำ

หญิงวัยกลางคน เจ้าของโรงงานผลิตสุราพื้นบ้านแห่งหนึ่ง เล่าว่า  
“สมัยนั้นเหล้าขายม่วน พ่อค้ามารับซื้อ บางคนก็เป็นพ่อค้าแม่ค้าเอง เอาไปขายที่อื่นต้องหลบ ๆ ซ่อน ๆ ทำอยู่กลางป่ากลางดอย หมักแล้วฝังดินไว้ เวลากองปราบมาที่ก็เอาเหล็กเอาไม้แหลม ๆ ที่มลงดิน ถ้าเจอก็จะเทศาโททิ้ง ยึดอุปกรณ์ของเราไปจนหมด

ตอนหลังทนไม่ได้กับการกระทำของกองปราบ และพวกเราเริ่มรู้ว่าตามกฎหมายถ้าเราไม่อนุญาตใครเข้ามาในบ้านถือว่าบุกรุก พวกเราก็เลยพากันย้ายเข้ามาทำเหล้าในบ้าน สร้างรั้วบ้านสูง ๆ กันพวกกองปราบ พวกนั้นมาเราก็ปิดประตูรั้วบ้าน นานเข้าเลยต้องเจรจาตกลงขอจ่ายค่าปรับเป็นงวด ๆ หมุนเวียนกัน และต้องคอยหลบซ่อนตามด่านตำรวจที่ตรวจจับเวลาเราขนเหล้าออกไปขายต่างถิ่นด้วย บางทีต้องจ่ายให้ด่านตำรวจอยู่เรื่อย ๆ และส่วนใหญ่ที่ถูกจับก็เจรจาจ่ายค่าปรับกันที่โรงพักก็จบ ไม่ค่อยได้มีการขึ้นโรงขึ้นศาล แต่พวกเราก็ต้องเสียเงินหลักหมื่นหลักแสนตลอด รอบไหนโดนจับก็ขาดทุน”

การผลิตเหล่านี้ช่วงแรกเป็นการผลิตแบบรายย่อยภายในครัวเรือน และรวมกันไปขาย โดยใช้วิธีบรรจุนในถุงพลาสติกขนาด 10-20 กิโลกรัมบางรายที่ไม่ได้ค้าเองมักขายให้พ่อค้าประจำรายใดรายหนึ่งในชุมชน ต่อมาพ่อค้าหลายคนมีขาเหล่านี้มากขึ้น ยอดขายมากขึ้น จึงขยายการผลิตเป็นลำเป็นสัน มีการจ้างแรงงานในชุมชนมาช่วยในการผลิต ทั้งนี้ทั้งข้าวหมักข้าว ปั่นลูกแป้ง และต้มกลั่นเหล่านี้หลายครอบครัวทำเหล่านี้ควบคู่กับทำไร่ข้าวโพดและเลี้ยงหมูจำนวนมากขึ้นหลายครอบครัวเลือกทำเหล่านี้และเลี้ยงหมูโดยไม่ทำการเกษตร หลายครอบครัวเลือกรับจ้างและเลี้ยงหมูหรือรับจ้างและเก็บหาของป่า

เศรษฐกิจเหล่านี้เติบโตมากขึ้น แต่ละครัวเรือนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น และเป็นรายได้จากหลายช่องทาง แต่การผลิตเหล่านี้และเลี้ยงหมูมากขึ้นได้ก่อให้เกิดปัญหาในชุมชน ชุมชนจึงพยายามแก้ไขและป้องกันปัญหาดังกล่าวด้วยการประชุมหารือเพื่อให้ทุกฝ่ายในชุมชนร่วมหาทางออก ดังนี้

1. ปัญหามลภาวะ เช่น กลิ่นเหม็นของซีหมู กลิ่นเหม็นสาเหล่านี้เข้ามาวันไฟจากการต้มกลั่นทำให้ผนังบ้านไม่มีฝ้าสีดำ พื้นบ้านมีฝุ่นจากเข้ามาวัน เกิดน้ำเน่าเสียจากการต้มกลั่นและเลี้ยงหมู เป็นต้น ชุมชนหาทางออกร่วมกันด้วยการพร้อมใจกันย้ายคอกหมูออกไปเลี้ยงนอกหมู่บ้าน ตามที่ไร่สวนใกล้บ้าน และย้ายเตาเหล่านี้หรือการผลิตเหล่านี้ออกไปทำนอกหมู่บ้านด้วยเช่นกัน มีการใช้สาเหล่านี้เลี้ยงหมูแบบ 100%

ไม่มีการนำบางส่วนไปทิ้งเหมือนก่อนหน้านี้มีการขุดรอกกรองระบายน้ำ และทำบ่อพักน้ำ ปัญหามลภาวะต่างๆ ในชุมชนจึงหมดไป

2. ปัญหาขาดแคลนแหล่งน้ำในการผลิต ได้มีการพยายามทำระบบน้ำประปา โดยสูบน้ำในแม่น้ำยมมาใช้ในครัวเรือน ส่วนการผลิตเหล้าและเลี้ยงหมูใช้แหล่งน้ำตามลำห้วย และมีการขุดเจาะบ่อน้ำและขุดสระสำหรับเก็บกักน้ำ รวมทั้งนำน้ำร้อนในกระบวนการต้มกลั่นมาพักให้เย็นแล้วนำน้ำกลับมาใช้ใหม่แต่หลายครั้งในฤดูแล้งโรงงานผลิตเหล้ายังประสบกับปัญหาน้ำไม่เพียงพอ

3. ปัญหาการตัดไม้ฟัน เนื่องจากมีการตกลงร่วมกันของชุมชนในการกำหนดพื้นที่ป่าใช้สอยและป่าอนุรักษ์ ไม่อนุญาตให้ตัดไม้ แต่อนุญาตให้นำขอนไม้ที่ผุพังในพื้นที่ป่าใช้สอยมาทำฟันต้มเหล้าหรือใช้ในครัวเรือนได้ ในช่วงแรกของการผลิตเหล้าเพื่อขายไม้ฟันมีเพียงพอ แต่พอการผลิตขยายตัว ความต้องการใช้ไม้ฟันจึงมีสูงขึ้น ขอนไม้และต้นไม้ที่ล้มตายหมดไป จึงต้องเริ่มหาซื้อไม้ฟันจากหมู่บ้านใกล้เคียงที่ไม่มีการรวมกลุ่มอนุรักษ์ เหมือนกับสะเอียบ ซึ่งก็ทำให้เกิดปัญหาการตัดไม้ทำลายป่าในชุมชนใกล้เคียงมากขึ้น ดังนั้นชุมชนสะเอียบจึงมีข้อตกลงงดรับซื้อไม้ฟันที่ตัดไม้จากป่าธรรมชาติ และมีการพยายามใช้แก๊สหุงต้มเข้ามาใช้ร่วมกับฟัน รวมถึงเริ่มมีการตัดต้นไม้ผลที่ปลูกไว้ในพื้นที่ของตนเองมาใช้ทดแทนฟันจากป่าธรรมชาติ และพยายามหาวิธีการประหยัดการใช้เชื้อเพลิงมากขึ้น

ในช่วงแรกของการเปลี่ยนแปลง หลายคนมีความขัดแย้งทางความคิด เช่น การย้ายเตาเหล้าออกไปผลิตนอกชุมชนต้องใช้เวลาและเงินลงทุนเพิ่มเพื่อหาแหล่งน้ำ สร้างสถานที่ใหม่ แต่ในที่สุดชาวบ้านต่างก็ให้ความร่วมมือ เพราะต่างเห็นว่าปัญหามลภาวะที่เกิดจากการต้มเหล้านั้นกระทบความเป็นอยู่ของตนเองและบุตรหลานจริง นับจากนั้นเมื่อเกิดปัญหาต่างๆ ชาวบ้านจะเอาปัญหามาเสนอในที่ประชุมหมู่บ้าน เช่น การประชุมประจำเดือนของหมู่บ้าน ประชุมประชาคมหมู่บ้าน ประชุมคณะกรรมการต่างๆ ของชุมชน หรือการประชุมวาระเร่งด่วนต่างๆ เพื่อปรึกษาหารือ พุดคุยและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กลายเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่ชาวสะเอียบคุ้นเคย

### **เหล่าพื้นบ้านยุคเศรษฐกิจชุมชน**

เมื่อวันที่ 15 กันยายน พ.ศ. 2541 คณะรัฐมนตรีเห็นชอบนโยบายการเปิดเสรีการผลิตและจำหน่ายสุราในประเทศ ต่อมากระทรวงการคลังได้ออกประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง "วิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2543" แต่เงื่อนไขต่างๆ ที่ระบุไว้ในประกาศเป็นเสมือนการกีดกันไม่ให้การผลิตสุราเป็นไปได้โดยเสรี จนกระทั่งปี พ.ศ. 2544 รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และต่อมามีประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง "หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการอนุญาตให้ทำและขายสุรากลั่น



ชุมชน พ.ศ. 2546" เพื่อส่งเสริมการผลิตสุรากลั่นชุมชนโดยใช้ผลผลิตทางการเกษตรและภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงมีการอนุญาตให้ผู้ผลิตรายย่อยทำการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้านประเภทสุราแช่และสุรากลั่นชุมชนอย่างเสรีมากขึ้น ชาวบ้านเรียกยุคนี้ว่า "ยุคเหล้าเสรี"

เมื่อรัฐอนุญาตให้มีการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้านชาวสะเอียบเริ่มมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนและจดทะเบียนการค้าเพื่อผลิตเหล้าส่งขายในจังหวัดทางภาคเหนือและทั่วประเทศ แม้ว่าต้องเพิ่มต้นทุนในการผลิตมากขึ้น ทั้งการทำโรงเรือน การยกระดับมาตรฐานการผลิตการเสียภาษีและอากรแสตมป์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ จากการผลิตตามการควบคุมของรัฐ ชาวสะเอียบก็พร้อมปรับเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้เหล้าพื้นบ้านได้รับการยอมรับและค้าขายอย่างถูกต้องตามกฎหมาย

ช่วงแรกการรวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจชุมชนทำในระหว่างเครือญาติกันเองกลุ่มละ 2-5 ครอบครัว แต่ประสบปัญหาการบริหารจัดการการแบ่งปันรายได้ไม่ลงตัว ประกอบกับตลาดมีความต้องการสุราพื้นบ้านเพิ่มมากขึ้น ชาวบ้านส่วนใหญ่จึงมีการแยกตัวเป็นโรงงานขนาดเล็กเพื่อทำการผลิตในระดับครัวเรือน แต่ใช้ทะเบียนวิสาหกิจชุมชนชื่อเดียวกัน โรงงานขนาดเล็กและขนาดกลางบางส่วนผลิตและขายเอง มีลูกค้าขาประจำหรือ "ขาเหล้า" ต่างพื้นที่ของตนเอง แต่บางส่วนผลิตแล้วขายให้กับโรงงานขนาดใหญ่ไปขายอีกทอดหนึ่งสำหรับวิถีแบบชาวบ้าน การ

แยกย่อยทำการผลิตระดับครัวเรือน แล้วมารวมกันขาย ทำให้มีความคล่องตัวและทำให้การผลิตได้ผลดีกว่า การบริหารจัดการมีประสิทธิภาพมากกว่า

ชุมชนสะเอียบเริ่มกลับมามีรายได้มากขึ้นการผลิตเหล้าพื้นบ้านเพิ่มมากขึ้นทำให้เกิดการจ้างงานและกิจกรรมการผลิตหลากหลายช่องทาง ครอบครัวหนึ่งๆ ในชุมชนสะเอียบไม่ได้มีเพียงอาชีพเดียวหรือรายได้ทางเดียว หลายครอบครัวทำการผลิตในภาคอื่นๆ ควบคู่กับการผลิตเหล้า แต่การผลิตเหล้าก็ประสบปัญหาหลายอย่าง ชาวบ้านได้มีการพยายามแก้ไขปัญหาจากประสบการณ์ของชุมชนด้วยการมีข้อตกลงร่วมกัน แต่หลายปัญหาไม่อาจแก้ไขได้ด้วยชุมชนดังนี้

1. ปลายข้าวเหนียวที่เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตราคาสูงขึ้น
2. ขาดแคลนสมุนไพร (ที่หาได้เฉพาะในป่า) ที่นำมาผสมทำแป้ง

หัวเชื้อ ชาวบ้านมีการค้นหาสูตรทำแป้งหัวเชื้อจากชุมชนอื่นมาปรับปรุงเป็นสูตรของตนเองให้มีคุณภาพมากขึ้น คือเมื่อนำมาหมักแล้วทำให้ได้ปริมาณสาโทเพิ่มขึ้น บางรายมีการนำเครื่องเทศ ยาจีน มาเป็นส่วนผสมเพื่อให้ได้เหล้าคุณภาพดีขึ้นด้วย

3. ไม้ฟืนที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงหายากมากขึ้นการซื้อไม้ฟืนต้องจ่ายในราคาที่แพงขึ้น ชาวบ้านมีการนำถ่านที่เหลือจากการเผาไม้ฟืนกลับมา

ใช้ใหม่เพื่อประหยัดไม้ฟืนนอกจากนั้น สำนักงานพลังงานจังหวัดแพร่ได้จัดทำโครงการ "เตาเศรษฐกิจประยุกต์" โดยการก่อสร้างเตาและให้หม้อต้มกลั่นฟรี 1 เตา สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ โดยมีการจำกัดจำนวนเพียง 70 คน เพื่อให้ทดลองใช้เปรียบเทียบกับหม้อต้มกลั่นแบบดั้งเดิม ซึ่งพบว่า เตาเศรษฐกิจฯ ช่วยลดการใช้ฟืนได้ครึ่งหนึ่งและยังลดคาร์บอนไดออกไซด์จากการเผาไหม้ของฟืน ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

4. ขาดแคลนแหล่งน้ำในการผลิต หลายโรงงานลงทุนทำบ่อพักน้ำ เพื่อนำน้ำร้อนจากกระบวนการกลั่นสุรามากพักในบ่อเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ ส่วนการจัดการแหล่งน้ำเพื่อให้มีเพียงพอสำหรับการใช้ตลอดทั้งปี ในชุมชน มีการสร้างระบบน้ำประปาและประปาภูเขา รวมทั้งการขุดบ่อน้ำขุดสระน้ำในไร่ และมีการกั้นฝายชะลอน้ำตามภูมิปัญญาชาวบ้าน รวมถึงมีการบริหารจัดการน้ำทั้งแบบส่วนรวม แบบกลุ่ม และแบบปัจเจกแต่ละครอบครัว จึงทำให้มีน้ำเพียงพอต่อการใช้ตลอดทั้งปี

5. ขวดบรรจุสุราไม่เพียงพอเนื่องจากชาวบ้านนำขวดสุราหรือขวดเปียร์ที่ใช้แล้วมาล้างทำความสะอาด มาใช้บรรจุสุราที่บ้าน เมื่อมีการผลิตมากขึ้น จึงมีไม่เพียงพอ

6. สภาพอากาศไม่เอื้ออำนวยอากาศที่เย็นเกินไปทำให้การหมักสาโทใช้เวลานาน ผลิตได้ช้า ส่วนอากาศที่ร้อนมากก็ทำให้สาโทนำมาต้มกลั่นไม่ได้ปริมาณเหล้าตามเป้าปกติ ไม่คุ้มกับต้นทุน

7. ปัญหาด้านสุขภาพจากอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเหล่าที่พบเห็น มีดังนี้

- การหมักสาโทต้องใช้มืออยู่กับความเปียกชื้นทั้งวัน ทำให้เกิดการอักเสบเรื้อรัง เป็นเชื้อรา เล็บมือบิตเปี้ยว
- การสูดควันฟืนทำให้หลายคนเป็นหวัดบ่อย บางรายเป็นโรคมะเร็งปอดทางเดินหายใจ แพทย์แนะนำให้เลิกทำเหล่า
- การสูดกลิ่นเหล่าขณะกรอกบรรจุขวดทำให้เกิดอาการมีนเมา
- ความเมื่อยล้าปวดหลังปวดเอวหลังจากทำงานทั้งวัน ยกของหนัก ทั้งกะละมังที่หมักสาโท ถังต้ม ฟืน กากสาโทที่ใช้เลี้ยงหมู บางรายมีปัญหาเรื่องกระดูกเนื่องจากยกของหนักผิดท่าทางส่งผลให้บั้นเอวคดงอผิดรูปว่าง

8. ความไม่เข้าใจหรือการไม่ยอมรับกฎระเบียบของหน่วยงานรัฐ เช่น การลงทุนติดตั้งหม้อต้มขนาดใหญ่ รัฐถือว่าขัดต่อกฎหมายที่จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน หม้อขนาดนี้เกินอุปกรณ์ของสถานประกอบการระดับอุตสาหกรรมเท่านั้น เมื่อเจ้าหน้าที่เข้าตรวจสอบจึงสั่งให้รื้อถอน ส่งผลให้ต้องสูญเสียเงินที่ลงทุนไป เป็นต้น รวมถึงการต้องปฏิบัติตามระเบียบหรือมาตรฐานต่างๆ เช่น การบำบัดน้ำเสีย ระเบียบการจ้างแรงงาน สุขอนามัยในสถานประกอบการ ฯลฯ ได้สร้างความ

กอดตันให้กับผู้ประกอบการ เนื่องจากการผลิตเหล้าพื้นบ้านยังจัดการแบบ  
วิถีชาวบ้าน ซึ่งมีระบบคิดและระบบการจัดการแตกต่างกับโรงงานหรือ  
สถานประกอบการขนาดใหญ่



เกียรติบัตรและรางวัลจากหน่วยงานต่างๆ  
ของสุราพื้นบ้านสะเอียบ

เหล่าพี่น้องบ้านของชุมชนสะเอียบได้รับรางวัลและเกียรติบัตรต่างๆ มากมาย เป็นหน้าเป็นตาให้กับตำบล อำเภอ และจังหวัด ถูกนับให้เป็นผลงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ และได้เป็นตัวแทนระดับอำเภอและระดับจังหวัดในงานแสดงสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เป็นประจำ ทำให้เหล่าพี่น้องบ้านของสะเอียบมีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับในตลาดมากขึ้น ได้รับความสนใจจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันวิชาการ และสื่อมวลชน

ปัจจุบันการผลิตและจำหน่ายเหล่าพี่น้องบ้านได้กลายเป็นฐานเศรษฐกิจหลักของชุมชนสะเอียบ ในชุมชนมีโรงกลั่นสุราพื้นบ้านทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็กรวม 136 แห่ง นอกจากการผลิตสุราพื้นบ้านแล้ว สะเอียบมีการผลิตไวน์หรือสาโทปรุงแต่งกลิ่นสีตามที่ต้องการ เช่น ไวน์กลิ่นแอปเปิ้ล ไวน์กลิ่นสตอเบอรี่ เป็นต้น ไวน์เหล่านี้เป็นสินค้าที่ติดตลาด และได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนยอดเยี่ยมจากกรมโรงงานอุตสาหกรรม ประจำปี 2554 ประเภทผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมสืบสานมาจากบรรพบุรุษ และได้รับอีกรางวัลหลายรางวัลจากโครงการ OTOPT ระดับประเทศ



การผลิตสุรพ่นบ้านเปิดพ่นที่ให้  
ผู้ถูงมีบทบาทด้านเศรษฐกิจมากขึ้น

## ผู้หญิงสะอើยกับสุราที่บ้าน



ชุมชนสะอើยเป็นแหล่งผลิตสุราที่บ้านมาอย่างยาวนาน ชาวสะอើยจึงรู้จักและมีการดื่มสุรามาดั้งแต่สมัยโบราณ การดื่มสุราของผู้หญิงเป็นการดื่มเพียงเล็กน้อยในชีวิตประจำวัน ไม่ได้มีการตั้งวงดื่มเหล้าเหมือนกับกลุ่มผู้ชาย

กลุ่มผู้หญิงวัยกลางคนส่วนมากมีการดื่มสุราที่บ้านเล็กน้อยก่อนอาหารเย็น เพื่อให้เจริญอาหาร ผ่อนคลายความเมื่อยล้าจากการทำงานที่ต้องรับผิดชอบ ทั้งงานในบ้านการดูแลบุตรหลาน เก็บหาของป่าหาปลา และทำการเกษตร ส่วนกลุ่มผู้ชายมักตั้งวงดื่มเหล้าพร้อมอาหารเย็น หลังเสร็จจากการทำงานหนัก ล่าสัตว์ ตัดไม้ และทำการเกษตร เช่นในโอกาสที่ร่วมกันล่าสัตว์ป่ามาได้ ตกเย็นมีการทำอาหารทานร่วมกันพร้อมกับการดื่มกินคนละเล็กน้อย อย่างไรก็ตามในงานประเพณีต่างๆ กลุ่มผู้หญิงบางส่วนมีการดื่มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเพื่อความสนุกสนาน บางทีก็มีผู้หญิงร่วมวงดื่มกับกลุ่มผู้ชายด้วย



ปัจจุบันผู้หญิงในชุมชนสะเอียบรู้จักและมีโอกาสในการดื่มสุรามากกว่าในอดีต สุราที่ใช้ดื่มกันมีหลายประเภท ทั้งสุราพื้นบ้านที่ตนเองผลิต เบียร์สิงห์ เบียร์ลีโอ เบียร์ช้าง และสุราในท้องตลาด เช่น แม่โขง หงษ์ทอง แสงโสม เป็นต้น

## ผู้หญิงในธุรกิจค้าเหล้า

ในอดีตผู้หญิงสะเอียบก็เหมือนกับผู้หญิงในชนบททั่วไป ที่มีหน้าที่ทำงานในบ้าน เลี้ยงดูลูกและดูแลคนแก่ ทำงานในไร่นา เก็บหาของป่าเพื่อเป็นอาหารในครัวเรือนเมื่อสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงไป นับตั้งแต่การมีพ่อค้าและแรงงานทำไม้จากต่างถิ่นที่เข้ามาอาศัยและเข้าออกชุมชนตลอดเวลา ผู้หญิงเริ่มมีบทบาทในการหารายได้ โดยรับหน้าที่ผลิตเหล้าในครัวเรือนเพื่อขายด้วย

บทบาทของผู้หญิงในเศรษฐกิจเหล้าเด่นชัดยิ่งขึ้นในยุคที่มีการค้าเหล้าเถื่อนในช่วงแรกๆ ผู้ชายต้องรับหน้าที่ออกไปขายเหล้าให้กับ "ซาเหล้า" ต่างถิ่น การค้าขายเหล้าในยุคนั้นเสี่ยงอันตราย ไม่ปลอดภัยสำหรับผู้หญิง เพราะต้องหลบหลีกเพื่อเลี่ยงเส้นทางที่มีด่านตรวจต่างๆ และต้องออกจากบ้านในช่วงกลางดึก และบางช่วงต้องขับรถด้วยความเร็ว ผู้ชายเป็นส่วนใหญ่จึงมักรวมกลุ่มกันในหมู่เครือญาติไปค้าเหล้า

ด้วยกัน ขณะที่กลุ่มผู้หญิงจึงต้องอยู่กับบ้าน คอยทำการผลิตและเตรียม เหล้าบรรจุใส่ถุง

ต่อมาการค้าเหล้าเถื่อนได้ทำเป็นอาชีพหลัก ทำอย่างจริงจังจึง เริ่มหาช่องทางในการเจรจาต่อรองกับด่านตรวจหรือเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง กับการจับกุม ซึ่งต้องใช้ความรัดกุม ไม่ทำแบบเปิดเผยจนเกินไป เพื่อให้ การขนส่งเหล้ามีความสะดวกมากขึ้น ผู้หญิงจึงเพิ่มบทบาทชัดเจนมาก ขึ้นในเรื่องการค้าเหล้า ตั้งแต่การวางแผนกับกลุ่มผู้ชายก่อนออกจากบ้าน ศึกษาเส้นทางและเตรียมการทุกอย่างล่วงหน้า การออกไปหาขาเหล้ากับ สามีและเครือญาติ เจรจาต่อรองทางการค้า ออกบิลเก็บเงินค่าเหล้า ทวง หนี้ค่าเหล้า การขับรถนำและรถส่งเหล้า ฯลฯ กลุ่มผู้หญิงที่ออกไปค้า เหล้ากับสามีได้พัฒนาตัวเองให้ขับรถเป็น มีความว่องไว และต้องเก่งเรื่อง การเจรจาต่อรอง

หลายคนเชื่อว่า ผู้หญิงมีทักษะในการเจรจาต่อรองทางการค้า มากกว่า โดยมากกลุ่มผู้ชายจะทำหน้าที่ขับรถและแบกขนเหล้ามากกว่า การเจรจาต่อรอง หลายครอบครัวสามีไม่ยอมออกบ้านไปค้าเหล้าหาก ภรรยาไม่ไปด้วย ยกเว้นภรรยาได้มีการเจรจาต่อรองทุกอย่างไว้ล่วงหน้า แล้ว สามีทำหน้าที่เพียงออกไปส่งเหล้าและเก็บเงินตามบิลที่ภรรยาตกลง ไว้กับขาเหล้าทางโทรศัพท์ก่อนหน้าแล้ว

หญิงวัยกลางคน เจ้าของโรงงานผลิตสุราพื้นบ้านแห่งหนึ่ง เล่าว่า

“สมัยค่าเหล้าแต่ก่อน ผู้หญิงเราขับรถไม่เป็น ค้าขายไม่เป็น ก็ต้องฝึกต้องหัดให้เป็น เพราะปล่อยให้พวกผู้ชายไปกันเองไม่ค่อยได้ เก็บเงินไม่ได้ ใจอ่อน บางทีก็ขายถูก ลดราคา หรือไม่ก็โดนเค้ซั๊กตาบ

ผู้ชายบางคนไม่ยอมกลับบ้าน ถ้าเมียไม่ไปด้วย เพราะไม่อยากพูดมาก ถ้าเก็บเงินไม่ได้ก็จะมีปัญหาอีกเลยไปไหนก็ต้องไปด้วยกันตลอด”

เมื่อรัฐอนุญาตให้มีการผลิตและจำหน่ายสุราพื้นบ้าน ธุรกิจค้าเหล้าเติบโตมากขึ้น กลุ่มผู้หญิงกลายเป็นผู้มีบทบาทในการบริหารกิจการเหล้าพื้นบ้านอย่างเต็มที่ เช่น การตัดสินใจในการลงทุน การจัดการกระบวนการผลิต การจ้างงาน การดูแลโรงงาน การจัดส่ง การเจรจากับลูกค้าส่วนกลุ่มผู้ชายคอยดูแลงานที่ต้องใช้แรงงาน เช่น การสร้างโรงเรือน การจัดหาพื้นและวัตถุดิบต่างๆ การขับรถขนส่ง การแบกหาม สำหรับบทบาทในการวางแผนการผลิตและการค้าขาย ทั้งผู้หญิงและผู้ชายมีความเท่าเทียมกัน แต่ในทางปฏิบัติ ส่วนมากผู้หญิงจะมีบทบาทโดดเด่นมากกว่าในการตัดสินใจเกือบทุกเรื่อง

ผู้หญิงมองว่า การต้องจ่ายภาษีและอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ทำให้การติดต่อค้าขายทำได้ง่ายยิ่งขึ้น มีความสะดวกมากกว่าในอดีต เช่น การเจรจาต่อรองง่ายขึ้น การติดต่อสื่อสารมีความสะดวกสบาย เจ้าของโรงงานขนาดใหญ่มักมอบหมายให้ลูกจ้างขับรถไปส่งเหล่า ไม่ต้องเดินทางไปส่งเหล่าด้วยตนเอง บางครั้งก็ให้ลูกจ้างเก็บเงิน บางครั้งขาเหล่าก็โอนเงินเข้าบัญชี การถูกลูกค้าโกงก็เป็นไปได้ยากเพราะมีบิล มีเอกสารที่ถูกต้อง สามารถเอาผิดทางกฎหมายได้

หญิงวัยกลางคน เจ้าของโรงงานผลิตสุราพื้นบ้านแห่งหนึ่ง เล่าว่า

“สมัยนี้ดีหน่อย ผู้หญิงเราเหนื่อยเฉพาะงานจัดการในโรงงานและการทำงานบัญชี ไม่ต้องออกไปตะลอน ๆ เหมือนแต่ก่อน ถ้ามีออเดอร์เราก็ให้ลูกน้องไป บางทีก็ให้สามีไปกับลูกน้องเพื่อไปเก็บเงิน แต่ก็ยังต้องออกไปเยี่ยมเยียนลูกค้า ไปหาขาเหล่าเพิ่ม ก็ต้องออกไปเอง

งานบริหารนี้ก็หลายอย่างนะ วัน ๆ ก็ยุ่งเหมือนกัน ยิ่งช่วงไหนที่ขายดีต้องเร่ง ๆ อย่างช่วงสงกรานต์ ก็เหนื่อยกันหน่อยคนงานไม่เพียงพอเราก็ต้องช่วยทำทุกอย่าง โรงงานเหล่าส่วนมากอยู่ใต้เพราะมีผู้หญิงควบคุมนะ สังเกตลิแต่ละโรงงานผู้หญิงทั้งนั้นที่บริหารจัดการและออกไปหาขาเหล่า ผู้ชายบางที่ไปด้วยแต่ก็ให้ผู้หญิงเป็นคนพูดเจรจา แต่ผู้หญิงบางคนก็พูดไม่เก่ง ผู้ชายบางคนค้าขายเก่งกว่า บางที่ก็ช่วย ๆ กัน ไม่เป็นก็ต้องฝึก ไม่อย่างนั้นก็อยู่ไม่ได้”

## ผู้หญิงดื่มเหล้า

ในชุมชนสะเอียบ กลุ่มผู้หญิงเกี่ยวข้องกับกระบวนการการผลิตสุราพื้นบ้านทุกขั้นตอน ตั้งแต่เป็นเจ้าของโรงงาน ดูแลการผลิตและการค้า การปั้นแป้งหัวเชื้อ การรับหมักและต้มเหล้า (ทั้งที่รับผิดชอบต้นทุนเองกับเป็นแรงงานรับจ้าง) การรับจ้างเหมาล้างทำความสะอาดขวด การรับจ้างบรรจุเหล้า ฯลฯ รวมถึงการได้รับถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาในการผลิตเหล้า (ส่วนการจัดหาสมุนไพรสำหรับทำแป้งเหล้า ส่วนมากเป็นหน้าที่ของผู้ชายที่มีความรู้เรื่องสมุนไพร)

ผู้หญิงทุกกลุ่มในชุมชนเห็นตรงกันว่า ชุมชนในฐานะแหล่งผลิตสุราพื้นบ้าน เปิดโอกาสให้คนทุกกลุ่มในชุมชน โดยเฉพาะผู้หญิง เข้าถึงสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ง่าย การดื่มสุราบ้างเล็กน้อยหลังเลิกงานถือเป็นเรื่องปกติ ไม่ถือว่าเป็นการติดสุรา และไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและปัญหาในครอบครัว เพราะคนดื่มสุราสามารถรับผิดชอบหน้าที่ได้อย่างไม่บกพร่อง ทั้งงานหารายได้และงานในบ้าน

ผู้หญิงในกระบวนการผลิตสุรบบางรายไม่ดื่มสุรา ส่วนผู้หญิงที่ดื่มสุรากล่าวถึงการดื่มเหมือนๆ กันว่า การผลิตสุราและการดื่มสุราเป็นประจำทำให้มีการปรับตัวจนเคยชิน ทำให้ตนสามารถควบคุมการดื่มให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม คือ "ดื่มเป็น ไม่ดื่มจนขาดสติ" ผู้หญิงที่ดื่มทุกวันมี

ปริมาณการดื่มอยู่ที่ 1-5 เป๊กต่อวัน และจะดื่มปริมาณมากกว่าปกติในวันที่มีงานสังสรรค์หรือในช่วงเทศกาล

ผู้หญิงสะอើยคนหนึ่งยืนยันว่า การเป็นชุมชนผลิตสุราไม่ใช่ต้นเหตุเดียวที่ทำให้ผู้หญิงดื่มสุราหรือดื่มสุราปริมาณมาก และเล่าถึงการดื่มของผู้หญิงชุมชนอื่นที่ไม่ได้ผลิตสุราว่า "เคยไปงานเลี้ยงในจังหวัดพะเยา ผู้หญิงที่นั่นดื่มเก่งกว่าพวกเราอีก ดื่มเก่งกว่าผู้ชายหลายๆ คนด้วยซ้ำ"



### เจ้าของโรงงานสุราพื้นบ้านหญิง

กลุ่มผู้หญิงที่เป็นเจ้าของโรงงานสุราพื้นบ้าน มีหน้าที่ในการควบคุมรสชาติของสุรา แม้จะมีเครื่องมือช่วยในการวัดตกรีสสุรา แต่บ่อยครั้งต้องมีการชิมรสชาติของสุราที่ผลิตจากโรงงานของตนเอง เพื่อให้ได้รสชาติตามที่ตลาดต้องการ บางคนจึงมีการดื่มสุราเพิ่มขึ้น แต่บางคนที่ไม่ดื่มสุราหรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ทั้งไม่ดื่มเองและไม่ดื่มเพราะมีปัญหาสุขภาพดื่มไม่ได้ ก็จะทำให้คนงานในโรงงานเป็นผู้ชิม

กลุ่มที่ดื่มสุราบอกว่า ในชีวิตประจำวันมีการดื่มบ้างในบางครั้ง บางครั้งก็ดื่มเพื่อเลี้ยงฉลองให้คนงานในโอกาสต่างๆ เพื่อเป็นการแสดงความมีน้ำใจให้กับคนงานที่ตั้งใจทำงาน หรือดื่มเมื่อมีงานสังสรรค์หรือ

เทศกาลงานประเพณีต่างๆ เช่น งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ เทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น

เมื่อถามถึงการติดสุราของเจ้าของโรงงานและคนงานในโรงงาน ผู้หญิงที่เป็นเจ้าของโรงงานสุราพื้นบ้านทุกคนยืนยัน ตนไม่ได้เสพติดสุรา เพราะมีภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบในฐานะผู้นำที่ต้องดูแลควบคุมการทำงานในแต่ละส่วน และการอยู่กับสุราทุกวัน ทำให้มีความเคยชิน เห็นสุราจำนวนมากก็รู้สึกเฉยๆ ไม่ได้มีความรู้สึกว่ายากดื่มตลอดเวลา



## แรงงานหญิงในกระบวนการผลิตสุรา

### กลุ่มที่ 1 ผู้หญิงทำงานต้มกลั่น

กลุ่มผู้หญิงที่รับจ้างต้มกลั่นสุราร่วมกับสามีมีหน้าที่ในการทำความสะอาดอุปกรณ์ต้มเหล้า หมักสาโท เก็บกากสาโทหลังจากต้มแล้วไว้เลี้ยงหมุ รายได้ไม่แน่นอน แต่ค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับแรงงานหญิงกลุ่มอื่น

ผู้หญิงทำงานต้มกลั่นมีการดื่มหลายลักษณะ นอกจากการดื่มเมื่อมีงานสังสรรค์และงานเทศกาล ส่วนใหญ่มีการดื่มเล็กน้อยหลังเสร็จงานในตอนเย็นเพื่อผ่อนคลาย ก่อนจะแยกย้ายกันกลับบ้านไปเตรียมอาหารเย็นให้สามีและลูกไม่ถึงขั้นกับเมาไม่ได้สติ แต่บางครั้งก็เหน็ดเหนื่อยจาก

การทำงานต้มกลั่นสุราก็จะชักชวนกันตั้งวงต้มสุราในกลุ่มที่มีโรงต้มกลั่น อยู่ในบริเวณเดียวกัน หรือบางครั้งก็โทรศัพท์ชักชวนเพื่อนที่อยู่ต่าง โรงงานมาต้มด้วยกันหลังเสร็จงานในตอนเย็น

### กลุ่มที่ 2 ผู้หญิงรับจ้างล้างขวด

การรับจ้างล้างขวดของแรงงานหญิง จะทำงานที่บ้านตนเอง ได้รับค่าจ้างตามปริมาณงาน 1 กล่องมี 12 ขวด ขวดใหญ่กล่องละ 5 บาท ขวดเล็กกล่องละ 6 บาท โดยเฉลี่ยจะมีรายได้ประมาณวันละ 200 บาท

นอกจากการต้มสุราในโอกาสที่มีงานสังสรรค์และช่วงเทศกาล ตอนเย็นหลังจากทำงานเสร็จ ผู้หญิงรับจ้างล้างขวดส่วนใหญ่ดื่มเหล้าต้อง สมุนไพรบำรุงร่างกาย เพราะเชื่อว่าการดื่มจะช่วยผ่อนคลายความ เมื่อยล้า ปวดหลังปวดเอว จากการที่ทำงานมาทั้งวัน บางครั้งก็ดื่มแบบ คนเดียว หรือหากพบเจอเพื่อนฝูงที่ผ่านไปมาบ้านตนเองก็จะชวนมาดื่ม ด้วยกันสักคนละ 2-3 แก้ว อย่างไรก็ตาม ผู้หญิงรับจ้างล้างขวดบางคนก็ไม่ ดื่มสุราเลย

### กลุ่มที่ 3 ผู้หญิงรับจ้างกรอกสุรา

แรงงานหญิงรับจ้างกรอกสุราได้รับค่าจ้างเป็นรายวัน วันละ 200 บาท การกรอกสุราใช้วิธีการเปิด-ปิดก๊อกเพื่อกรอกสุราลงขวดทีละขวด ผู้หญิงกลุ่มนี้ต้องสูดดมกลิ่นสุรามากกว่ากลุ่มอื่น เมื่อสอบถามถึงการสูด



กลิ่นสุรามีผลให้เกิดอาการมึนเมาหรือไม่ ได้รับคำตอบว่า เมื่อเริ่มทำงานใหม่ๆ มีอาการมึนเมาบ้าง แต่เมื่อทำบ่อยเข้าก็จะคุ้นชินกับกลิ่น นอกจากนั้น การกรอกสุราจะไม่ได้ทำต่อเนื่องกันทุกวัน มีการสลับเปลี่ยน หมุนเวียนกันกรอก ส่วนปัญหาที่ว่าจะทำให้ติดสุราหรือไม่ หญิงที่รับจ้างกรอกสุรามานานหลายปีต่อเนืองก็ไม่พบว่ามึนเมาติดสุรา ผู้หญิงกลุ่มนี้บางคนดื่มสุรา แต่บางคนก็ไม่ดื่ม

#### กลุ่มที่ 4 ผู้หญิงรับจ้างติดสติ๊กเกอร์ตราผลิตภัณฑ์ ติดแถมบับ และบรรจุกล่องออกจำหน่าย

แรงงานหญิงกลุ่มนี้ได้รับจ้างเป็นรายวันๆ ละ 150 บาท ผู้หญิงบางคนไม่ดื่มสุราเลย ส่วนกลุ่มที่ดื่มสุรา มักจะรวมกลุ่มดื่มกับกลุ่มผู้หญิงที่รับจ้างกรอกสุราที่ทำงานในโรงงานเดียวกัน โดยจะดื่มเพียงเล็กน้อย

หญิงวัยทำงานมีครอบครัวแล้วคนหนึ่ง มาจาก สปป.ลาว (สามีเป็นแรงงานรับจ้างต้มกลั่น) ให้สัมภาษณ์ว่า

“ก็มีดื่มบ้างในบางครั้ง แก้วปวดเมื่อย เฮฮากันไปไม่ถึงกับติดเหล่านะ เพราะบางวันก็ไม่ดื่ม ถ้าไม่มีอารมณ์อยากดื่มก็เฉยๆ แต่บางครั้งมันก็เครียดเรื่องหนี้สิน ค่าใช้จ่าย ก็มีบ้างดื่มให้สนุกสนาน ลืมปัญหาไปบ้าง กลับบ้านก็ไม่เครียด”

ในช่วงตอนเย็นหลังจากเลิกงาน เพื่อความสนุกสนานเฮฮา แล้วยังแยกย้ายกลับบ้าน แต่จะมีการดื่มมากขึ้นในโอกาสสำคัญ ในมีงานสังสรรค์ และช่วงเทศกาล



### ผู้หญิงในภาคเกษตร

ผู้หญิงในภาคการเกษตรส่วนหนึ่งทำการเกษตร ปลูกข้าวโพด ในช่วงฤดูฝนเก็บเกี่ยวช่วงฤดูหนาว หน้าแล้งทำการผลิตสุรา หรือเลี้ยงหมู หรือบางครั้งก็รับจ้างล้างขวด และเนื่องจากช่วงทำการเกษตรต้องพักค้างแรมที่กระท่อมในไร่ อยู่ห่างจากหมู่บ้านประมาณ 13 กิโลเมตร ทุกวัน หลังเลิกงานในแปลงเกษตรผู้หญิงจะดื่มเล็กน้อยร่วมกับกลุ่มผู้ชาย และจะดื่มมากกว่านั้นเพื่อเป็นการสังสรรค์ในวันที่เก็บเกี่ยวเสร็จเพราะต้องทำอาหารเย็นเลี้ยงเพื่อนบ้านญาติพี่น้องที่มาลงแขกหรือมารับจ้าง พร้อมกับเลี้ยงสุรา

ผู้หญิงในภาคการเกษตรรายหนึ่งคิดว่าผู้หญิงในภาคเกษตรน่าจะดื่มสุราน้อยกว่ากลุ่มที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการผลิตสุรา เพราะไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งผลิตสุรา แต่ทว่าในชุมชนกลับพบผู้หญิงอายุค่อนข้างมากที่ทำงานในภาคเกษตรที่ดื่มเหล้าทุกวันเริ่มมีปัญหาสุขภาพ ร่างกายไม่ค่อยแข็งแรง เมื่อเทียบกับผู้หญิงในวัยใกล้เคียงกันที่ไม่ดื่มสุราหรือดื่มเป็นครั้งคราว



## ผู้หญิงสูงอายุ

ผู้หญิงอายุ 60 ปีขึ้นไปซึ่งถือเป็นวัยสูงอายุ ได้รับเงินช่วยเหลือจาก อบต. เดือนละ 500 บาท มีทั้งกลุ่มที่ยังทำงานอยู่ในกระบวนการผลิตสุรา และ กลุ่มที่อยู่กับบ้าน ลูกหลานไม่ให้ออกไปทำงานนอกบ้าน

กลุ่มผู้หญิงสูงอายุ มักทำงานรับจ้างต้มกลั่นสุราร่วมกับสามี หรือรับจ้างทำงานกรอกสุรา ได้ค่าจ้างเป็นรายวัน วันละ 160 บาท ส่วนใหญ่ต้มสุราหลังเลิกงานและต้มในโอกาสมีงานสังสรรค์หรือเทศกาลในชุมชน ส่วนกลุ่มที่อยู่กับบ้าน บางรายไม่ได้ต้มทุกวัน บางรายต้มวันละ 2-3 แก้วช็อต ผู้หญิงสูงอายุส่วนใหญ่ใช้เหล้าต้องยาบำรุงร่างกาย นิยมดื่มก่อนทานข้าวเย็น แม้ต้มเหล้าทุกวันก็ยังยืนยันว่าตนเอง "ไม่ติดสุรา" เพราะไม่ได้ดื่มจนเมาหรือขาดสติ

## ผู้หญิงมองการดื่มเหล้าของผู้ชาย

- วัยรุ่นในวัยเรียน วัยรุ่นชายส่วนใหญ่ดื่มในช่วงเทศกาลและงานสังสรรค์ต่างๆ ในชุมชน แต่เคยมีเหตุการณ์นำเหล้าพื้นบ้านบรรจุในขวดน้ำเปล่า แอบนำไปดื่มขณะนั่งรถนักเรียนเพื่อเดินทางไปโรงเรียน เมื่อคนขับรถนักเรียนจับได้ มีการตักเตือนและแจ้งผู้ปกครองสอดส่องดูแลบุตรหลาน ปัญหาจึงหมดไป

## ผู้หญิงมองการตี้มเหล้าของผู้ชาย

- นักเรียนศึกษาในระดับวิทยาลัย ต้องพักอยู่ตามหอพักในเมือง ซึ่งนักศึกษาที่อยู่ตามหอพักมีค่านิยมชอบสังสรรค์หรือตี้มกินตามร้านอาหารหรือผับบาร์กับเพื่อนฝูง บางคนนำเหล้าพื้นบ้านจากที่บ้านไปให้เพื่อนร่วมสถาบันหรือตั้งวงตี้มด้วยกันในโอกาสต่าง ๆ การสอดส่องดูแลของผู้ปกครองทำได้ค่อนข้างยาก เพราะโตแล้วอยู่ไกล และเหล้าพื้นบ้านในชุมชนหาง่าย พ่อแม่ไม่สามารถดูแลได้ทั่วถึง อย่างไรก็ตาม ผู้ชายในวัยเดียวกันนี้จำนวนไม่น้อยที่ใช้ชีวิตอยู่ในชุมชนเลือกที่จะไม่ตี้มสุรา
- พ่อบ้าน นอกจากการตี้มในช่วงเทศกาลและงานสังสรรค์ต่าง ๆ ผู้ชายวัยนี้มักตี้มในช่วงตอนเย็นหลังเลิกงาน บางครั้งก็นั่งตี้มคนเดียวที่บ้านก่อนอาหาร บางทีก็ชักชวนเพื่อนฝูงมาตั้งวงตี้มที่บ้านช่วงอาหารเย็น
- ผู้สูงอายุ หลายคนเลิกตี้มเพราะมีปัญหาสุขภาพ บางคนตี้มบ้างไม่ตี้มบ้าง ตี้มแต่น้อย มีประมาณ 2-3 ราย ที่ตี้มทุกวันมาตั้งแต่วัยหนุ่มและมักจะตี้มจนมึนเมา โดยเฉพาะเวลามีงานเทศกาลหรืองานสังสรรค์ในชุมชน ทำให้ลูกหลานเกิดความห่วงใยและเป็นกังวล แต่ไม่สามารถบังคับให้หยุดตี้มสุราได้



การหมักเหล้าพื้นบ้าน



การแยกถ่านและขี้เถ้าหลังใช้แล้ว  
เพื่อนำกลับไปใช้ใหม่



การเลี้ยงหมูด้วยสำเหล้าที่เหลือจาก  
กระบวนการผลิตสุราพื้นบ้าน

## ผู้หญิงมองชุมชนผลิตเหล้า

กลุ่มผู้หญิงละเอียดบมองว่า การเป็นชุมชนผลิตเหล้ามีข้อดีหลายประการ ดังนี้

1. เศรษฐกิจโดยรวมของชุมชนอยู่ในระดับที่ดี เมื่อเปรียบเทียบกับในอดีตที่คนในชุมชนส่วนใหญ่มีอาชีพทำไร่ ทำสวน ซึ่งจะมีรายได้ปีละครั้งเท่านั้น เมื่อหันมาผลิตสุราที่บ้านทำให้มีรายได้ตลอดทั้งปี และมีรายได้เข้ามาหลายทาง คือนอกจากรายได้จากการต้มกลั่นสุราแล้ว ยังมีรายได้จากการเลี้ยงหมูด้วยกากสาโทอีกด้วย

2. ชาวบ้านไม่มีภารกิจย้ายถิ่นฐานออกไปทำงานต่างถิ่น ในทางกลับกัน ปัจจุบันกลับมีแรงงานต่างถิ่นเข้ามารับจ้างทำงานในโรงงานสุราที่บ้านเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

3. การที่สมาชิกในชุมชนดำเนินชีวิตอยู่ประจำในชุมชน ส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง เมื่อมีกิจกรรมส่วนรวมของชุมชนทำให้สามารถทำกิจกรรมต่างๆ ได้บรรลุเป้าหมาย เช่น กิจกรรมที่เป็นงานด้านวัฒนธรรม จารีต ประเพณี กิจกรรมรณรงค์ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน เป็นต้น

4. การพัฒนาชุมชนในด้านต่างๆ มีความก้าวหน้าและประสบความสำเร็จมากกว่าชุมชนใกล้เคียง เนื่องจากกลุ่มผู้ประกอบการผลิตสุราที่บ้านขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก ต่างเป็นกำลังหลักในการ

บริจาคเงินช่วยเหลือในการพัฒนาและกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน เช่น การอนุรักษ์ป่า การพัฒนาวัด กิจกรรมเยาวชน สถานีอนามัย พัฒนาโรงเรียน และกิจกรรมประเพณีต่างๆ รวมทั้งสมทบเงินช่วยเหลือครอบครัวชาวบ้านที่มีฐานะทางเศรษฐกิจน้อยกว่า เช่น งานศพ งานบุญต่างๆ เป็นต้น

สิ่งที่กลุ่มผู้หญิงสะเอียบเป็นห่วงและกังวลมากที่สุดคือ ทำอย่างไรการผลิตสุราที่บ้านจะเป็นเศรษฐกิจที่ยั่งยืน มีระบบที่ดี และรับผิดชอบต่อชุมชนมากขึ้น ถัดมาคือความห่วงกังวลต่อปัญหาสุขภาพอันเกิดจากการทำงาน เพราะกระบวนการผลิตสุราเป็นทั้งงานหนัก มีมลภาวะทางกลิ่น ต้องสัมผัสกับความชื้น และบางโรงงานมีสถานที่ทำงานไม่ถูกสุขลักษณะ ต้องทำงานทุกวันไม่มีวันหยุด ฯลฯ

สำหรับกลุ่มผู้หญิงสะเอียบ การเป็นชุมชนผลิตสุราที่บ้านไม่ได้เป็นปัญหาต่อการดื่มสุราของผู้ใหญ่ ไม่ได้เป็นปัญหาใหญ่ทั้งต่อสุขภาพและครอบครัว เพราะคนส่วนใหญ่ดื่มแต่น้อย ไม่ได้เสพติดสุรา ดื่มแล้วไม่ส่งผลต่อภาระหน้าที่ที่ต้องรับผิดชอบ ทั้งเรื่องงานและเรื่องในครอบครัว การอยู่กับสุราทุกวันไม่ได้ทำให้ผู้หญิงมีความรู้สึกว่าจะอยากดื่ม เห็นสุราจำนวนมากก็รู้สึกเฉยๆ

สิ่งที่ผู้หญิงสะเอียบห่วงใยคือ ปัญหาการดื่มแอลกอฮอล์ของเด็กและเยาวชนในชุมชนที่นับวันมีแต่จะเพิ่มขึ้นและสันนิษฐานว่าอายุเฉลี่ย

ตอนเริ่มตีมน่าจะน้อยลง โดยเฉพาะเด็กผู้หญิง แม้ว่าจะไม่ได้มีการแสดงออกในชีวิตประจำวัน แต่สังเกตได้จากการตีมในงานเลี้ยงสังสรรค์หรืองานเทศกาลต่างๆ ที่มักตีมเครื่องตีมแอลกอฮอล์ในปริมาณที่มาก และตีมจนเมามากกว่าในอดีต เครื่องตีมแอลกอฮอล์ที่วัยรุ่นนิยมตีมคือ เบียร์ ไม่ใช่สุราที่บ้าน วัยรุ่นที่ตีมเครื่องตีมแอลกอฮอล์ส่วนหนึ่งไม่เคยตีมสุราที่บ้านเลย แม้ว่าพ่อแม่จะผลิตสุราที่บ้านขายก็ตาม

กลุ่มผู้หญิงสะอึกพบว่า การตีมของเด็กและเยาวชนบางคนสร้างปัญหาอื่นๆ ตามมา เช่นการหนีเรียนสาเหตุของการตีมน่าจะมาจากหลายปัจจัย เช่น

- การผลิตสุราที่บ้านเป็นงานหนัก บางครอบครัวใช้เวลาไปกับการทำงานหารายได้ สร้างฐานะความเป็นอยู่ ส่งลูกให้ได้รับการศึกษาที่สูงขึ้น ทำให้ไม่มีเวลาอบรมดูแลลูกหลาน
- วัยรุ่นมีพฤติกรรมเลียนแบบ อยากรู้ อยากลอง คนภายนอกคิดว่าเกิดจากสภาพแวดล้อมในชุมชนหาสุราได้ง่าย แต่จริงๆ แล้วสื่อและเพื่อนที่โรงเรียนอาจจะมีอิทธิพลต่อเรื่องนี้มากกว่า
- กลุ่มที่เข้าไปเรียนหนังสือในเมือง ไปอยู่หอพัก รับเอาค่านิยมการตีมแอลกอฮอล์มาจากกลุ่มเพื่อนหรือสังคมภายนอกตอนไปเรียนหนังสือ



- เนื่องจากสภาพแวดล้อมในชุมชนผลิตสุราที่บ้าน สุราสร้างรายได้หล่อเลี้ยงชุมชน สุรามีอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันจนเกิดเป็นความเคยชินและมองว่าเป็นเรื่องธรรมดาที่ใครๆ ก็ดื่มได้ในบางครอบครัวการห้ามปรามหรือตักเตือนลูกหลานให้ตระหนักถึงปัญหาการดื่มแอลกอฮอล์จึงเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก
- สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ชุมชนมีงานสร้างสรรค์และกิจกรรมประเพณีต่างๆ บ่อยกว่าในอดีต ผู้ชายผู้หญิงต่างร่วมวงสังสรรค์ด้วยกันมากขึ้นชาวบ้านส่วนหนึ่งคิดว่าการดื่มของวัยรุ่นในงานเลี้ยงสังสรรค์หรืองานเทศกาลต่างๆ เป็นเรื่องปกติ

อย่างไรก็ดี เด็กและเยาวชนในชุมชนส่วนใหญ่ โดยเฉพาะผู้หญิงไม่เคยดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หรือเคยลองแต่ไม่ชอบดื่ม แม้ว่าพ่อแม่เป็นเจ้าของโรงงานผลิตสุราที่บ้าน เนื่องจากพ่อแม่คอยอบรมสั่งสอนคอยชี้แนะสม่ำเสมอ และส่วนหนึ่งมีการเรียนรู้โทษของการดื่มสุราจากโรงเรียน

# เศรษฐกิจสุราพื้นบ้าน ภายใต้วิถีชุมชน



หลายฝ่ายอาจคิดว่า สะเียบเป็นชุมชนผลิตสุราพื้นบ้าน ชุมชนที่แวดล้อมไปด้วยสุราปริมาณมาก คงยากที่จะหลีกเลี่ยงปัญหาที่เกิดจากการดื่มสุรา แต่ในความเป็นจริง สะเียบเป็นชุมชนเข้มแข็ง ด้วยความเข้มแข็งด้านวัฒนธรรมและความสัมพันธ์เครือญาติ ทุกคนในชุมชนจะช่วยกันสอดส่องดูแลและร่วมกันแก้ไขทุกปัญหา กำหนดกฎกติกาการอยู่ร่วมกันที่ทำให้สามารถควบคุมดูแลปัญหาต่างๆ รวมถึงปัญหาการดื่มสุรา ซึ่งแท้จริงแล้วมีหลายเหตุปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ทั้งปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยจากภายนอก ไม่ใช่แค่เรื่องสังคมแวดล้อมไปด้วยสุรา

ตัวอย่างกฎกติกาการอยู่ร่วมกันของชุมชน เช่น

- การห้ามไม่ให้มีการส่งเสียงดังหรือใช้เครื่องเสียงหลังเวลา 4 ทุ่ม ทำให้งานสร้างสรรค์ต่างๆ เลิกเร็ว
- ห้ามทะเลาะวิวาทกัน กรณีที่มีการทะเลาะวิวาทชกต่อยในงานประเพณีต่างๆ จะถูกสอบสวนและปรับทั้งสองฝ่าย

นอกจากนี้ หน่วยงานด้านสุขภาพอย่างสถานีอนามัยตำบลและกลุ่ม อสม. มีการณรงค์/ให้ความรู้ด้านสุขภาพอย่างสม่ำเสมอ เช่น การงดดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในกลุ่มผู้มีความเสี่ยงด้านสุขภาพ ส่วนการชักชวนให้งดเหล้าช่วงเข้าพรรษา ในชุมชนไม่ได้มีโครงการที่เป็นรูปธรรมชัดเจน แต่เป็นการชักชวนเฉพาะบุคคลและเป็นไปตามความสมัครใจเท่านั้น

ชาวสะเอียบตระหนักดีว่า การผลิตเหล้าเพื่อขายไม่ใช่อาชีพที่ชาวสะอาด แต่ก็ไม่ใช่อาชีพที่เลวร้าย มันคืออาชีพ "สีเทา" ที่จะมองว่าดีหรือไม่ดีหรือดีก็ได้ ขึ้นอยู่กับมุมมองของแต่ละคน การถูกสังคมมองว่าเป็นผู้ร้าย หรือการกล่าวถึงภาษีที่เก็บได้จากการผลิตสุราคือ "ภาษีบาป" นั้น ชาวสะเอียบฟังแล้วรู้สึกว่าเป็นคำพูดที่ค่อนข้างรุนแรง คนพูดไม่ได้เข้าใจและไม่รับรู้ถึงภาระที่คนทำเหล้าพื้นบ้านต้องแบกรับ สังคมและหน่วยงานของรัฐไม่ได้เห็นอกเห็นใจชาวบ้าน

ด้วยความรู้สึกขัดแย้งในตัวเองระหว่างการทำมาหากินเลี้ยงปากท้องกับความรู้สึกผิดบาปที่รู้ว่าเหล้ามีทั้งแง่บวกที่ดีและแง่ลบที่ไม่ดีในตัวของมันเอง คนทำเหล้าสะเอียบจึงพยายามรับผิดชอบต่อสังคมชุมชนด้วยการบริจาคเงินที่มากกว่าคนกลุ่มอื่นๆ ในชุมชน และให้ความร่วมมือในการพัฒนาทุกๆ ด้านของชุมชน เช่น การพัฒนาวัด โรงเรียน สถานีอนามัย การอนุรักษ์ การคัดค้านโครงการเขื่อนแก่งเสือเต้น และอื่นๆ ซึ่ง

ทำให้ชุมชนละเอียดเบียมมีการพัฒนาก้าวหน้าไปมากกว่าชุมชนอื่น รวมถึงพร้อมทำทุกอย่างเพื่อให้กระบวนการผลิตสุราพื้นบ้านเกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

ชาวละเอียดเบียมที่ผลิตเหล้ามองว่า การผลิตเหล้าคือภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมายาวนานและเป็นการทำให้ชาวบ้านมีอาชีพ ทำให้การผลิตเหล้าไม่ถูกผูกขาดจากธุรกิจขนาดใหญ่เพียงฝ่ายเดียว เพราะถึงอย่างไร เหล้าพื้นบ้านก็เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงได้ในราคาที่ไม่แพงเกินไป ปลอดภัย ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค และคนส่วนใหญ่ที่ดื่มเหล้าพื้นบ้านก็เป็นคนวัยผู้ใหญ่ที่มีความรับผิดชอบ ไม่ใช่เด็กและเยาวชน ที่สำคัญ เหล้าละเอียดเบียมไม่ได้มีการโฆษณาหรือส่งเสริมการขายแบบธุรกิจเหล้าขนาดใหญ่ ถือว่าไม่ผิดด้านศีลธรรมมากเท่ากับธุรกิจ

หญิงวัย 62 ปี เจ้าของโรงงานผลิตสุราพื้นบ้านแห่งหนึ่งกล่าวว่า

“บางครั้งเมื่อหน่วยงานของรัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเชิญไปร่วมงานที่เกี่ยวกับปัญหาเหล้า ก็ไม่ค่อยอยากไปร่วมหลายครั้งเราตั้งใจไปมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหา แต่เค้ามักพูดหรือแสดงออกว่า เราคือผู้ร้าย เราก็น้อยใจ คิดว่าเราก็ทำมาหากินเสียภาษีให้รัฐปีหนึ่งตั้งมากมาย แต่กลับถูกกีดกัน และทุกครั้งที่ไปร่วมเราไม่มีปากมีเสียง ไม่มีใครฟัง ก็เลยไม่อยากไปร่วมด้วย ปฏิเสธไปหลายครั้ง

ขนาดใหญ่ รวมถึงเด็กและเยาวชนส่วนใหญ่มักดื่มเบียร์หรือเหล้าซึ่งผลิตและขายโดยภาคทุนหรือธุรกิจเหล้าขนาดใหญ่มากกว่า

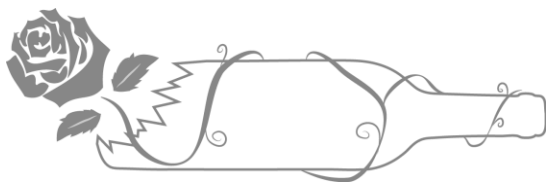
จะเห็นได้ว่า การผลิตเหล้าพื้นบ้านของชาวสะเอียบอยู่ภายใต้วิถีชุมชนที่มีวัฒนธรรมชุมชนกำกับดูแล เช่น ไม่ดื่มเหล้าในวันพระ ไม่มีการโฆษณาหรือส่งเสริมการขาย ไม่กระตุ้นให้เยาวชนอยากดื่ม ฯลฯ อีกทั้งยังเป็นการสร้างอาชีพและรายได้ ทำให้สมาชิกของชุมชนสามารถดำเนินชีวิตอยู่ประจำในชุมชน เมื่อมีกิจกรรมส่วนรวมของชุมชน สมาชิกเหล่านี้จะเป็นกำลังสำคัญของกิจกรรมต่างๆ จนบรรลุเป้าหมาย ส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง การพัฒนาชุมชนในด้านต่างๆ มีความก้าวหน้าและประสบความสำเร็จมากกว่าชุมชนใกล้เคียง

สำหรับชาวสะเอียบ การดื่มไม่ใช่ปัญหาหลัก จำนวนคนดื่มปัญหาที่เกิดจากการดื่มพบว่าเป็นปัญหาในลักษณะเดียวกับชุมชนอื่นๆ (ซึ่งไม่ได้ผลิตสุรา) หรืออาจจะน้อยกว่า ดังเช่นคำกล่าวของผู้หญิงสะเอียบคนหนึ่งที่ว่า "เคยไปงานเลี้ยงในจังหวัดพะเยา ผู้หญิงที่นั่นดื่มเก่งกว่าพวกเราอีก ดื่มเก่งกว่าผู้ชายหลายๆ คนด้วยซ้ำ"

สิ่งที่ชาวสะเอียบคาดหวังต่อเศรษฐกิจสุราคือ การค้นหาแนวทางการบูรณาการเรื่องการผลิตและการบริหารจัดการเศรษฐกิจสุราที่สอดคล้องกับวิถีชาวบ้าน วิถีชุมชน ที่เป็นการพัฒนาแบบยั่งยืน

ชาวสะเอียบเชื่อว่า นโยบายที่ดีจะเกิดขึ้นได้จากการมีส่วนร่วม ชุมชนควรมีส่วนร่วมกำหนดนโยบาย การป้องกันแก้ไขปัญหาที่ชุมชนมีส่วนร่วมอย่างแท้จริงจะเป็นทางออกที่ยั่งยืนมากกว่าการถูกกำหนดให้ปฏิบัติตามคำสั่งจากภาครัฐเพียงอย่างเดียว ชุมชนไม่ใช่เป็นเพียงผู้ผลิตที่เสียภาษีเข้ารัฐและต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามเงื่อนไขที่รัฐกำหนด อยู่ตลอดเวลา

ชาวสะเอียบคิดว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน ควรมีการทำงานร่วมกัน เพื่อยกระดับสุราพื้นบ้านให้มีมาตรฐานภายใต้วิถีชุมชนทั้งกระบวนการผลิตและการเป็นสินค้าที่มีคุณภาพสามารถเป็นที่ยอมรับในตลาดมากขึ้น และมีมาตรการในการควบคุมดูแลให้การผลิตสุราเป็นการพัฒนาอย่างยั่งยืนในทุกๆ ด้าน โดยผนวกเรื่องการป้องกันและแก้ไขปัญหาอันเกิดจากการดื่มสุราไว้ด้วย เพื่อให้สุราพื้นบ้านในฐานะภูมิปัญญาพื้นบ้านที่มีพื้นที่ในสังคม อยู่ร่วมในสังคมได้อย่างสมดุล ไม่ใช่การถูกโจมตีและเป็นจำเลยในสังคมเพียงด้านเดียว



## เอกสารประกอบการเขียน

- กนิษฐา ไทยกล้า และคณะ. 2556. *สถานการณ์การผลิต จำหน่าย และการ  
ดื่่มสุรา ในลักษณะที่ไม่เสียภาษี พื้นที่จังหวัดพะเยา*. กรุงเทพฯ:  
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- กนิษฐา ไทยกล้า และคณะ. 2557. *เฝ้าระวังสถานการณ์ การผลิต  
จำหน่าย และการดื่่มสุราพื้นที่จังหวัดพะเยา*. กรุงเทพฯ:  
สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)
- ไชยณรงค์ เศรษฐเชื้อ. 2543. *นิเวศวิทยาการเมืองของการสร้างเขื่อน  
ขนาดใหญ่ในประเทศไทย กรณีศึกษาโครงการเขื่อนแก่งเสือเต้น.  
วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการจัดการมนุษย์  
กับสิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่*.
- คณะนักวิจัยจาวบ้าน. 2549. *แม่ข่ายม ป่าสักทอง วิถีชีวิตของคนสะเอียบ.  
รายงานการวิจัยจาวบ้านสะเอียบ*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย  
ชุมชน.
- ปิยวรรณ สุขศรี. 2544. *การวิเคราะห์เศรษฐกิจการผลิตสุราพื้นบ้าน  
ของชุมชนในประเทศไทย กรณีศึกษาการผลิตเหล้าขาวใน*



จังหวัดเชียงรายและแพร่. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เทพินทร์ พิชรนุรักษ์. 2541. พฤติกรรมการบริโภคสุรา ทบทวนองค์  
ความรู้ สถานการณ์และปัจจัยที่เกี่ยวข้องภายใต้โครงการสืบสาน  
วัฒนธรรมไทยสู่สุขภาพที่ยั่งยืนยาว. นนทบุรี:องค์กรสงเคราะห์  
ทหารผ่านศึก.

เยาวลักษณ์ ศรีคำภา. 2552. การเปลี่ยนแปลงด้านอาหารและบทบาท  
หญิงชายในบริบทการพัฒนา ของชุมชนสะเอียบ ตำบลสะเอียบ  
อำเภอสอง จังหวัดแพร่. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
(สาขาวิชาภูมิศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.